Português

Para a sua segurança

Estas advertências são feitas por razões de segurança. Devem ser lidas atentamente antes da instalação e/ou utilização do aparelho.
É bastante importante a conservação deste manual de instrucções junto do aparelho, para qualquer consulta posterior. Se o aparelho fôr vendido ou transferido para outra pessoa, assegure-se que este manual acompanha o aparelho, por forma a que o novo utilizador possa usufruir das instrucções de funcionamento e ter conhecimento das advertências.

Instalação

- Todos os trabalhos eléctricos durante a instalação do aparelho deverão apenas ser efectuados por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.
- É **perigoso** alterar as características do aparelho.
- Logo após ter removido do interior do forno todo o material que acompanha o mesmo, certifique-se que o cabo eléctrico se encontra em boas condições. Se este não fôr o caso, indique-o à loja onde comprou o aparelho antes de prosseguir com a instalação.
- **O fabricante declina toda a responsabilidade em caso de incumprimento das normas de prevenção contra acidentes.**

Crianças

- Este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Assegure-se que as crianças não se aproximam com o objectivo de brincar com o mesmo.
- Durante a cozedura, algumas partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes. Assegure-se que as crianças não se aproximam até este ter arrefecido suficientemente.

Durante a Utilização

- Os componentes deste aparelho aquecem durante a cozedura e permanecem quentes durante algum tempo, mesmo após a desactivação. **Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para apenas cozinhar alimentos. Não o utilize para propósitos diferentes.
- **No momento da abertura da porta do forno, durante a fase de cozedura ou no final da mesma, tenha atenção ao fluxo de ar quente que é libertado do forno.**
- Verifique sempre que todos os comandos estão na posição de desligado, quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Se usar uma tomada de corrente próxima do forno, certifique-se que os cabos de outros electrodomésticos que está a utilizar, não toquem algumas das zonas mais quentes do forno.
- Caso se verifique um mau funcionamento do aparelho, desligue-o da tomada de corrente.
- Não deixe no interior do forno recipientes com gorduras e/ou óleos. Estes podem representar perigo, no caso da ligação inadvertida do aparelho.

Limpeza e Manutenção

- Antes das operações de manutenção ou limpeza, desligar o aparelho da tomada de corrente.
- Por razões de higiene e de segurança, o forno deverá manter-se limpo. A acumulação de gorduras e sujidades podem resultar em incêndio.
- Nunca use vapor ou máquinas a vapor para limpar o aparelho.

Service

- Em caso de avaria, nunca tente reparar o aparelho. As reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem causar danos ou mau funcionamento. Contacte com o concessionário mais próximo da sua residência e aceite apenas peças originais.

Ambiente

- Todo o material utilizado para o transporte e embalagem do aparelho deve ser deitado fora cuidadosamente.
- Os aparelhos danificados não devem ser utilizados. Em caso de problema ou qualquer avaria, a corrente deve ser desligada no disjuntor.
- O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.
  Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Guia para uso do Manual de Instruções

Os símbolos a seguir serão encontrados no texto para guiá-lo através das instruções

Instruções de Segurança

Instruções de Operação Passo a Passo

Dicas e Conselhos

Informações Ambientais

Índice

Para o Usuário

Para a sua segurança	17
Descrição do aparelho	18
O programador	20
Quando se instala o forno pela primeira vez	22
Utilizando o Forno	22
Tabelas de Cozedura	24
Limpeza e Manutenção	26
Se... Algo Não Funcionar	28
Assistência Técnica e Peças Originais	28

Para o Instalador

Características Técnicas	29
Instalação	29
Ligação elétrica	31

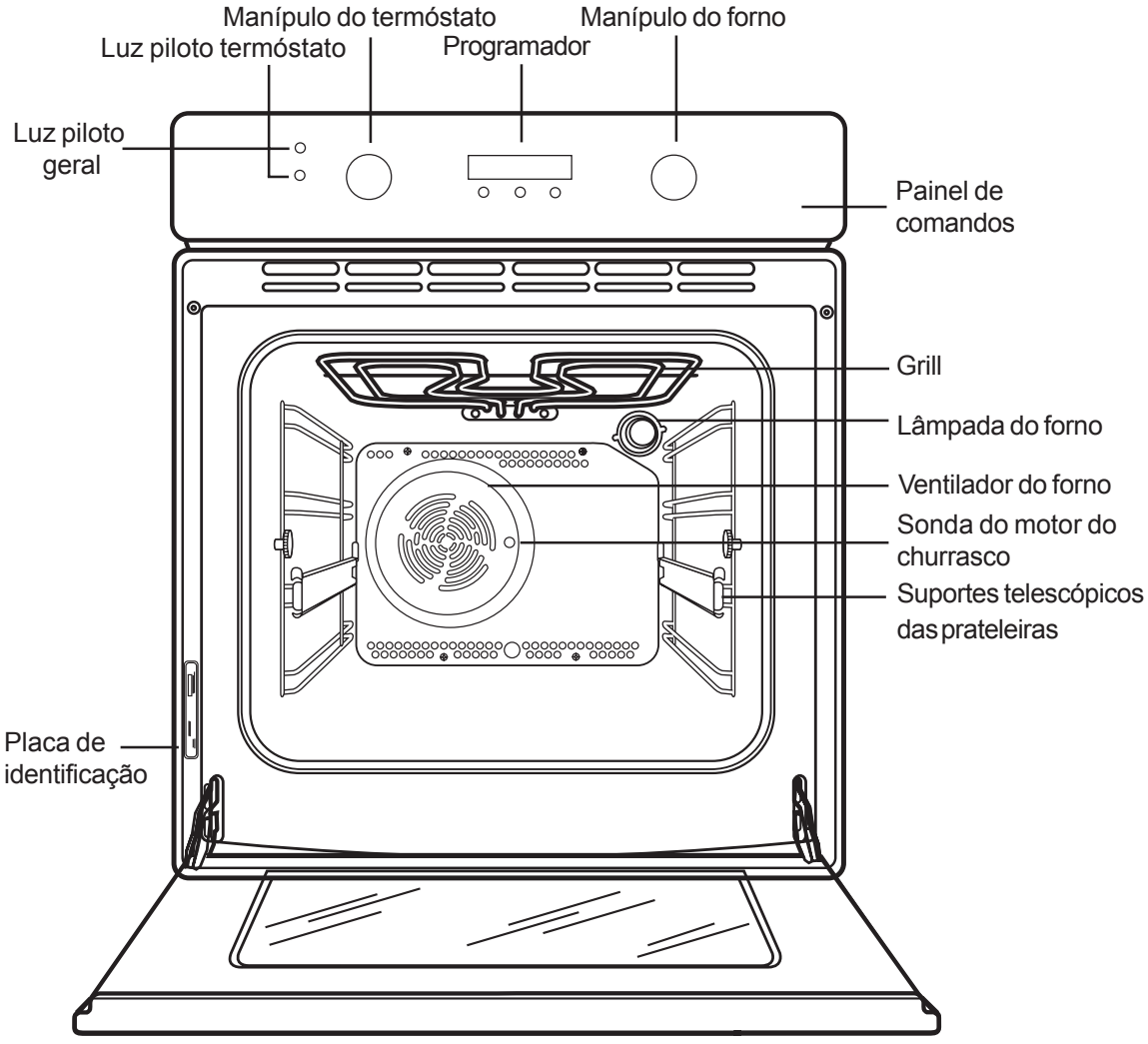
Fabricante:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

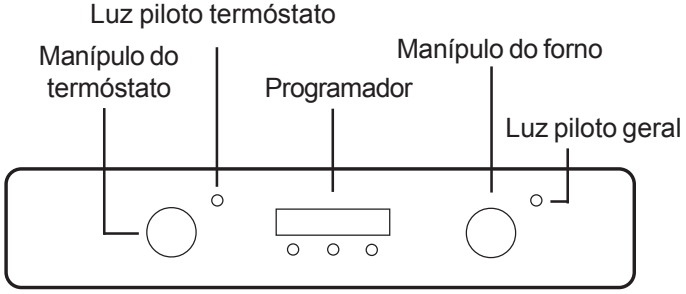
Viale Bologna 298 - 47100 FORLI' (Italia)

Descrição do aparelho

Mod. ZOB 891 QW-QN-QX-X



Mod. ZOB 891 SX



Botões Escamoteáveis

Os botões deste forno são escamoteáveis, ou seja, podem ser premidos por forma a ficarem embutidos no painel de controlo quando não estão a ser necessários para o comando do forno (Fig. 1).

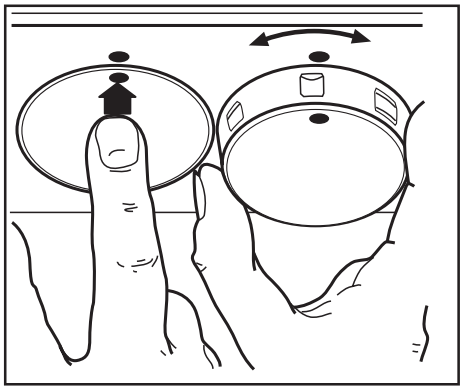


Fig. 1

Selector das Funções do Forno

Aqui poderá encontrar todos os símbolos que constam no Botão Selector das Funções do Forno, bem como o respectivo significado (Fig. 2).

- **0** Forno desligado
- Iluminação do forno
- Forno con sistema tradicional
- Aquecimento superior
- Aquecimento inferior
- Grelha tradicional (grelhador simples)
- Churrasco (Mod. ZOB 891QN-ZOB 891QW-ZOB891QX-ZOB 891SX)
- Grelha tradicional (grelhador duplo)
- Funcionamento com convecção
- Descongelação

Pode seleccionar a função desejada rodando o botão selector para o símbolo pretendido.

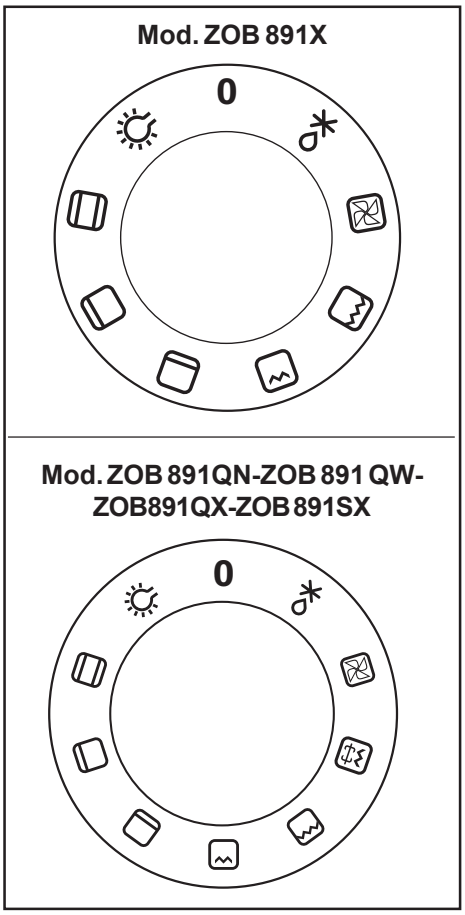


Fig. 2

Selector do termostato do forno

Rodando o selector do termostato no sentido horário, poderá seleccionar as temperaturas desejadas, de 50ºC a MAX (Fig. 3).

Indicador luminoso do termostato

Assim que a temperatura do forno seja seleccionada, o indicador luminoso acende-se e manter-se-à aceso até a temperatura pretendida no interior do forno ter sido atingida, após o que passará a acender-se intermitentemente mostrando que a temperatura está a ser mantida.

Indicador luminoso geral

A luz acende-se sempre que o selector das funções é rodado para lá da posição "0".

Termostato de segurança

Este forno vem provido de um termóstato de segurança. No caso de indevido funcionamento do termostato principal, e consequente sobre-aquecimento, este aparelho de segurança provocará o corte de corrente eléctrica no forno. Caso isso aconteça, deverá dirigir-se a um concessionário técnico Electrolux. Nunca tente efectuar a reparação pelos seus próprios meios.

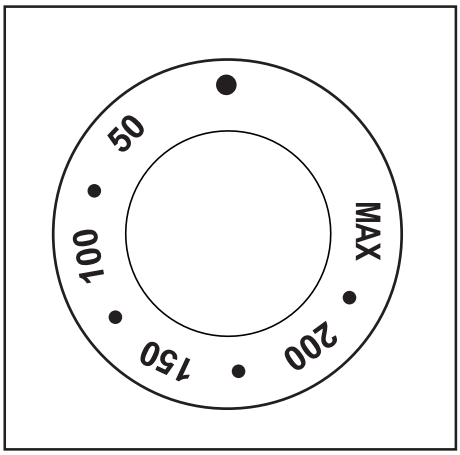


Fig. 3

Ventilador de arrefecimento

O ventilador de arrefecimento foi projectado para arrefecer o painel de comandos, os botões e a pega da porta do forno.
O fluxo de ar sai pela grelha entre os painéis de comandos e a porta do forno. O ventilador liga-se ou desliga-se automáticamente com o rodar do botão do selector. Por forma a evitar sobreaquecimentos, o ventilador continua a funcionar com o forno desligado até que a temperatura atinja de novo a valores normais.

O programador

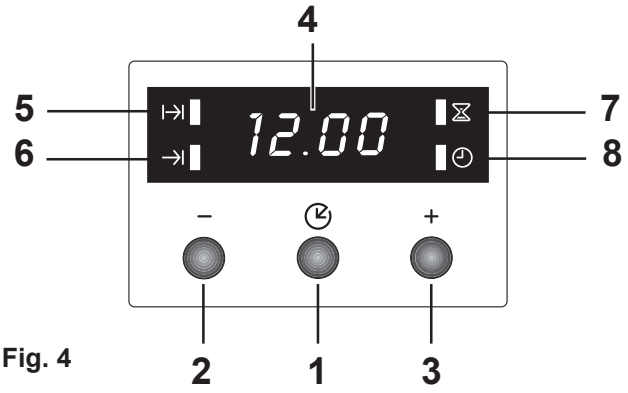


Fig. 4

1. Botão de selecção de funções
2. Botão de redução "–"
3. Botão de aumento "+"
4. Visor
5. Luz piloto de "Duração da cozedura" |→|
6. Luz piloto de "Fim da cozedura" →|
7. Luz piloto de "Relógio de cozinha"
8. Luz piloto de "Hora do dia"

O forno só funcionará se tiver regulado a hora do dia. No entanto, o forno pode funcionar sem seleccionar nenhum programa.

Regular a hora do dia

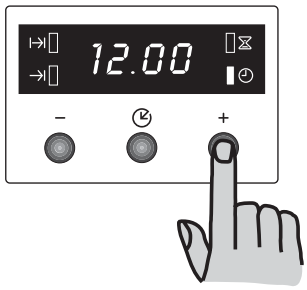
Quando ligar pela primeira vez o aparelho à corrente, ou após uma quebra de corrente, a luz piloto de "Hora do dia", no visor, ficará intermitente.

Para regular a hora correcta:

1. Prima o botão "+" ou "–".
2. Depois de regular a hora, aguarde 5 segundos: a luz piloto de "Hora do dia" apagar-se-á e o visor mostrará a hora marcada. O aparelho está pronto a funcionar.

Para corrigir a hora:

Prima repetidamente o botão para seleccionar a função "Hora do dia". A luz piloto correspondente ficará intermitente. Em seguida, efectue o procedimento acima descrito. Só poderá corrigir a hora se, entretanto, não tiver definido nenhuma função automática (duração da cozedura |→| ou fim da cozedura →|).

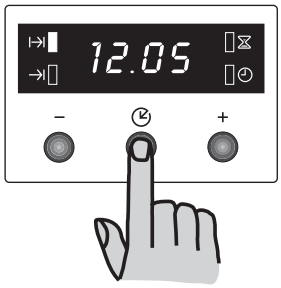


Função de "Duração da cozedura" |→|

Graças a esta função, o forno desligar-se-á automaticamente no final de um período de tempo de cozedura programado. Coloque os alimentos no forno, seleccione uma função de cozedura e ajuste a temperatura. Prima repetidamente o botão para seleccionar a função de "Duração da cozedura". A luz piloto correspondente |→| ficará intermitente. Em seguida, efectue o seguinte procedimento:

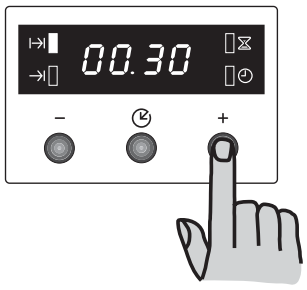
Para regular o tempo de cozedura:

1. Prima o botão "+" ou "–".
2. Depois de regular a duração, aguarde 5 segundos: a luz piloto de "Duração da cozedura" |→| ficará acesa e o visor passará a mostrar a hora actual.
3. Quando terminar o tempo de cozedura, o forno desligar-se-á automaticamente e emitirá um sinal sonoro. A luz piloto ficará intermitente. Coloque o botão de controlo do forno e do termóstato a zero. Para desligar o sinal sonoro, prima qualquer botão. **NOTA**: ao efectuar esta operação, o forno retomará o funcionamento, pelo que deverá lembrar-se de colocar o botão de controlo do forno e do termóstato a zero no fim do tempo de cozedura.



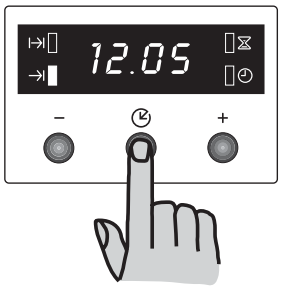
Para cancelar o tempo de cozedura:

1. Prima repetidamente o botão para seleccionar a função de "Duração da cozedura". A luz piloto correspondente |→| ficará intermitente e o visor mostrará o tempo restante.
2. Prima o botão "–" até o visor mostrar "0:00". Passados 5 segundos, a luz piloto apagar-se-á e o visor mostrará a hora.



Função de “Fim de cozedura” →|

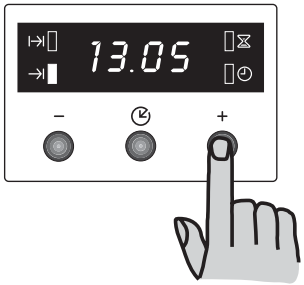
Graças a esta função, pode regular o forno para se desligar automaticamente no fim de um programa ou de um tempo de cozedura determinado. Coloque os alimentos no forno, seleccione uma função de cozedura e ajuste a temperatura. Prima repetidamente o botão ⏲ para seleccionar a função de “Fim de cozedura”. A luz piloto adequada →| ficará intermitente. Em seguida, efectue o seguinte procedimento:



Para regular a hora de Fim de cozedura:

1. Prima o botão “+” ou “▬”.
2. Depois de regular a hora, aguarde 5 segundos: a luz piloto de “Fim de cozedura” |→| ficará acesa e o visor passará a mostrar a hora actual.

Quando o tempo de cozedura terminar, o forno desligar-se-á automaticamente e emitirá um sinal sonoro. A luz piloto ficará intermitente. Coloque o botão de controlo do forno e do termóstato a zero.
Para desligar o sinal sonoro, prima qualquer botão. **NOTA**: ao efectuar esta operação, o forno retomará o funcionamento, pelo que deverá lembrar-se de colocar o botão de controlo do forno e do termóstato a zero quando a cozedura terminar.



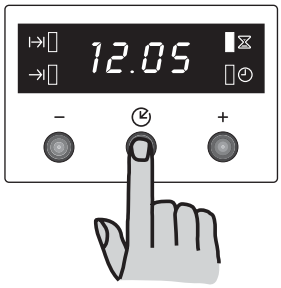
Para cancelar a hora de Fim de cozedura:

1. Prima repetidamente o botão ⏲ para seleccionar a função de “Fim de cozedura”. A luz piloto adequada →| ficará intermitente e o visor mostrará a hora programada para Fim de cozedura.
2. Prima o botão “▬” até o visor mostrar a hora actual. O programador emitirá um sinal sonoro e a luz piloto apagar-se-á.

Funções de “Duração da cozedura” |→| e “Fim de cozedura” →| combinadas

As funções “Duração da cozedura” e “Fim de cozedura” podem ser utilizadas simultaneamente para regular o forno, para que se ligue e desligue automaticamente a horas predefinidas.

1. Defina a duração da cozedura, utilizando a função “Duração da cozedura” |→| (siga o procedimento descrito no capítulo Função de “Duração da cozedura” |→|). Em seguida, prima o botão ⏲: o visor mostrará a regulação programada.
2. Defina a hora de fim de cozedura, utilizando a função “Fim de cozedura” →| (siga o procedimento descrito no capítulo Função de “Fim de cozedura” →|). A luz piloto correspondente acender-se-á e o visor mostrará a hora do dia. O forno ligar-se-á e desligar-se-á automaticamente, de acordo com a programação.

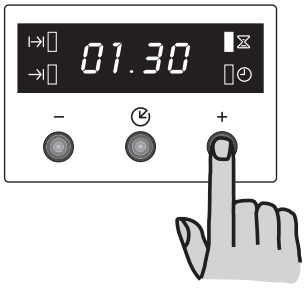


Função de “Relógio de cozinha” ⧖

O relógio de cozinha tocará no fim de um período determinado, mas O FORNO MANTER-SE-Á LIGADO, se estiver em utilização.

Para regular o relógio de cozinha:

1. Prima repetidamente o botão ⏲ para seleccionar a função de “Relógio de cozinha”. A luz piloto adequada ⧖ ficará intermitente.
2. Prima o botão “+” ou “▬” (máximo: 2 horas e 30 minutos).
3. Depois de regular o tempo pretendido, aguarde 5 segundos: a luz piloto de “Relógio de cozinha” ⧖ ficará acesa.
4. No fim do período determinado, a luz piloto ficará intermitente e o relógio tocará. Para desligar o relógio, prima qualquer botão.



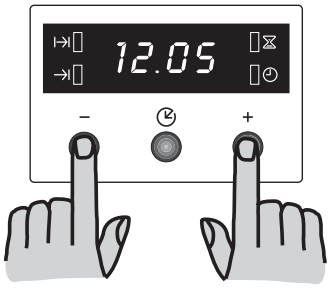
Para cancelar o relógio de cozinha:

1. Prima repetidamente o botão ⏲ para seleccionar a função de “Relógio de cozinha”. A luz piloto adequada ⧖ ficará intermitente e o visor mostrará o tempo restante.
2. Prima o botão “▬” até o visor mostrar “0:00”. Passados 5 segundos, a luz piloto apagar-se-á e o visor passará a mostrar a hora actual.

Como desligar o visor

1. Prima duas ou três botões de programação simultaneamente e mantenha-os premidos durante cerca de 5 segundos. O visor apagar-se-á.
2. Para ligar o visor, prima qualquer botão.

Só pode desligar o visor se não tiver programado nenhuma função.



Quando se instala o forno pela primeira vez

Uma vez o forno instalado:

a) Rode o botão do termóstato para a posição MAX.
b) Coloque o selector de funções na posição de aquecimento tradicional ( );
c) Deixe o forno vazio a funcionar por, aproximadamente, 45 minutos.
d) Abra uma janela para ventilação.

Durante esta operação pode-se produzir um odor desagradável provocado por resíduos do fabrico, o que é absolutamente **normal**.
Após esta operação, deixe o forno arrefecer e de seguida limpe o interior do forno com um pano macio embebido numa solução de água morna e sabão.

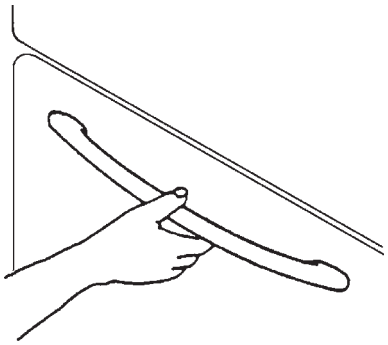


Fig. 5

Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central da pega.

Antes de cozinhar no forno pela primeira vez, lave cuidadosamente a prateleira e o tabuleiro.

Utilizando o Forno

Cozinhar sempre com a porta fechada.

- Use sempre **luvas** para colocar ou retirar alimentos do interior do forno.
- A temperatura no interior pode atingir 230ºC. Assegure-se que todos os recipientes (tabuleiros, formas, louça, etc.) que utiliza são resistentes ao calor.
- Nunca apoie objectos no fundo do forno nem o cubra com folhas de alumínio enquanto estiver a cozer, pois pode provocar danos no esmalte e estragar os alimentos. Coloque sempre os recipientes, os pirexes e as folhas de alumínio na grelha devidamente inserida nas calhas do forno.
- Preste atenção quando cozinhar com óleos e/ou gorduras, para que não aqueçam mais que o necessário, pois este tipo de alimentos pode provocar incêndios. Pela mesma razão ainda, assegure-se que quando retirar ou colocar alimentos no interior do forno, estes não vertam gorduras e/ou óleos para o fundo do mesmo. Caso isso aconteça, limpe cuidadosamente o forno para evitar odores e fumos desagradáveis.

Suportes das prateleiras

O forno tem quatro níveis de prateleiras. As posições das prateleiras contam-se a partir da parte inferior do forno, como indicado na figura 6.
O nível das prateleiras 2 pode suportes telescópicos, para facilitar a colocação ou a remoção da prateleira.
Puxe os suportes telescópicos do lado direito e esquerdo completamente para fora, como mostra a figura 7.
Coloque a prateleira ou o tabuleiro colector de pingos nos suportes telescópicos, depois empurre-os suavemente para o interior do forno (Fig. 7).

Não tente fechar a porta do forno se os suportes telescópicos das prateleiras não estiverem completamente dentro do forno. Isto pode danificar o esmalte da porta e o vidro.

Níveis das Grelhas e Tabuleiro

Este horno está provisto de 4 níveis para colocar as grelhas ou o tabuleiro.

Preste atenção ao colocar e remover a grelha e o tabuleiro colector de pingos do forno, para não danificar as partes esmaltadas do forno.

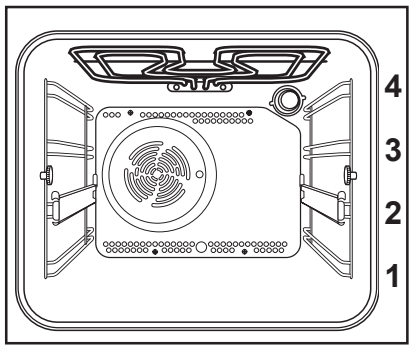


Fig. 6

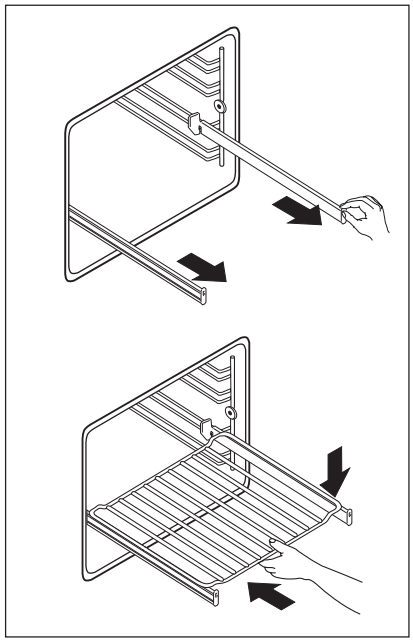


Fig. 7

Cozedura tradicional

Rode o botão de selecção da função do forno para o símbolo correspondente ( ) e ajuste o botão do termostato na temperatura desejada.
Esta função utilizará os elementos superiores e inferiores para cozedura num único nível.

:O calor vem apenas de cima. Esta função de cozedura pode ser usada para terminar de cozinhar os seus alimentos ou para aquecer a parte superior dos mesmos. Ajuste a prateleira nos níveis mais altos (Fig. 6).

: O calor vem apenas de baixo. Esta função de cozedura pode ser usada terminar cozinhar os seus alimentos ou para aquecer a parte inferior dos mesmos. Ajuste a prateleira nos níveis mais baixos (Fig. 6).

Ventilador do Forno

Rode o selector de funções do forno para o símbolo respectivo ( ) e coloque o termóstato na temperatura desejada.O ventilador situado no painel traseiro do forno faz circular ar quente no interior do mesmo.
Caso pretenda cozer em simultâneo vários tipos de alimentos, deverá colocar as prateleiras na primeira e na terceira posição a contar da base do forno. (Ver Fig. 6) Se estiver apenas a cozinhar um prato, usando este tipo de aquecimento, utilize os níveis inferiores pois obterá melhores resultados.

Grelhador

Rode o selector de funções do forno para o símbolo respectivo (ou) e coloque o termóstato na temperatura desejada. Ao rodar o selector para a posição , a potência do grelhador será aumentada. Deste moso, obtém-se um grelhado uniforme sobra toda a superfície coberta pelo calor.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor, da mesma forma que uma cafeteira com água. Quando o vapor entra em contacto com o vidro da porta do forno, condensa-se e produz gotas de água. Esta situação é normal e não é consequência do mau funcionamento do forno. Aconselhamos que limpe a condensação produzida após a cozedura dos alimentos.

Assados na grelhador com churrasco

(Mod. ZOB 891 SX, ZOB 891 QW, ZOB 891 QN, ZOB 891 QX)

- Colocar no forno a grelha de suporte apropriada.
- Colocar o alimento no espeto e fixá-lo com os garfos adequados apertando o parafusos.
- Inserir a ponta do espeto na sonda do motor do churrasco (ver a figura 8).
- Apoiar a parte anterior do mesmo na grelha (não esquecendo de retirar o punho).
- Inserir a pingadeira no primeiro calha de baixo, para recolha de molho ou de gorduras. Deitar na pingadeira 2 copos de água.
- Posicionar o botão do selector sobre o símbolo e colocar o termóstato na temperatura desejada.

Descongelação

- Rode o selector de funções do forno para o símbolo respectivo ( ) e coloque o termóstato na posição de desligado. (símbolo: ●).

O ventilador funcionará sem aquecimento, apenas fazendo circular o ar no interior do forno à temperatura ambiente, reduzindo o tempo de descongelação.

Quando os alimentos são aquecidos, geram vapor, da mesma forma que uma cafeteira com água. Quando o vapor entra em contacto com o vidro da porta do forno, condensa-se e produz gotas de água.
Esta situação é normal e não é consequência do mau funcionamento do forno. Aconselhamos que limpe a condensação produzida após a cozedura dos alimentos.

Conselhos prácticos

Conselhos prácticos para cozinhar Peixe e Carne

Pode colocar carne em recipientes resistentes ao calor, bem como directamente na grelha do forno. Neste caso, lembre-se sempre de colocar o tabuleiro por baixo, na primeira posição a contar da base (Ver Fig. 5), e verta alguma água no mesmo. Este tabuleiro evitará o derrame de gorduras no fundo do forno.
Carnes brancas, aves e peixe no geral, necessitam de uma temperatura média de cozedura (entre 150 e 175ºC). Se desejar cozinhar carne vermelha (ligeiramente tostada na superfície e pouco cozida no interior), deverá utilizar uma temperatura mais alta (entre 200 e 220ºC). Recomendamos no entanto, um período de tempo de cozedura mais curto.

Conselhos prácticos para Pastelaria

Em geral a pastelaria requer uma temperatura moderada, normalmente entre os 150º e 200ºC.
É recomendado para bolos e pão um aquecimento prévio do forno de 10 minutos, aproximadamente. Mantenha a porta do forno fechada desde que inicia a cozedura até ao seu final, e controle o processo de cozedura através do vidro da porta do forno.

Conselhos prácticos para Grelhar

Se desejar grelhar carne ou peixe, coloque os alimentos directamente sobre a grelha, após terem sido devidamente untados com óleo.
Na função de grelhador, o calor provém apenas da resistência superior do forno. Consequentemente, deverá ajustar o nível de cozedura, tendo em consideração a espessura da peça de carne ou peixe.
Coloque sempre o tabuleiro na posição inferior, com um pouco de água no mesmo.

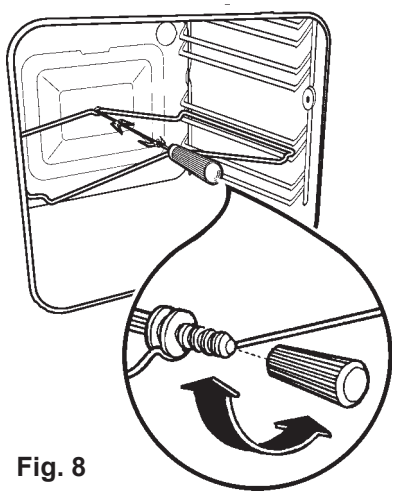


Fig. 8

Tabelas de Cozedura

Cozedura tradicional e ventilada

PESO EM GR.	ALIMENTOS	Cozedura tradicional		Cozedura ventilada		Duração da cozedura	NOTAS
		Nível (4 3 2 1)	tempe-ratura °C	Nível (4 3 2 1)	tempe-ratura °C	minutos	
	BOLOS						
	Com massa batida	2	170	2 (1e3)*	160	45 ~ 60	
	Massa tenra, base para tartes	2	170	2 (1e3)*	160	20 ~ 30	em forma
	Tarte de requeijão	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Tarte de maçã	1	180	2 (1e3)*	170	40 ~ 60	
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Tortas	2	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	
	Bolo Inglês	1	175	1	160	45 ~ 60	em tabuleiro
	Pão-de-ló	1	175	2 (1e3)*	160	30 ~ 40	em forma
	Bolo Rei	1	170	1	160	40 ~ 60	"
	Bolos em tabuleiro	1	170	2	160	50 ~ 60	em tabuleiro
	Bolinhos (com massa batida)	2	175	2 (1e3)*	160	25 ~ 35	
	Bolachas (massa tenra)	2	160	2 (1e3)*	150	20 ~ 30	em tabuleiros
	Merengues	2	100	2 (1e3)*	100	90 ~ 120	para pastelaria
	Fogaças	2	190	2 (1e3)*	180	12 ~ 20	
	Scones	2	200	2 (1e3)*	190	15 ~ 25	
	PÃO E PIZZA						
1000	Pão branco	1	190	2	180	40 ~ 60	1 ou 2 cacetes
500	Pão de centeio	1	190	1	180	30 ~ 45	em tabuleiro
500	Pãezinhos	2	200	2 (1e3)*	175	20 ~ 35	6 ou 8 pãezinhos
250	Pizza	1	210	2 (1e3)*	190	15 ~ 30	sobre colector de pingos
	ENFORMADOS						
	De massa seca	2	200	2 (1e3)*	175	40 ~ 50	
	De legumes	2	200	2 (1e3)*	175	45 ~ 60	
	Quiche	1	200	2 (1e3)*	180	35 ~ 45	em forma
	Lasanha	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Canelones	2	200	2	175	40 ~ 55	
	CARNE						
1000	Borrego assado	2	190	2	175	50 ~ 70	Cozido na grelha
1200	Porco assado	2	180	2	175	100 ~ 130	Cozido na grelha
1000	Vitela assada	2	190	2	175	90 ~ 120	Cozido na grelha
1500	Rosbife (mal passado)	2	210	2	200	50 ~ 60	Cozido na grelha
"	" (médio)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	" (bem passado)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Porco	2	180	2	170	120 ~150	Com pele
1200	Anho	2	190	2	175	110 ~ 130	Coxa
1000	Frango	2	190	2	175	60 ~ 80	Inteiro
4000	Peru	2	180	2	160	210 ~ 240	Inteiro
1500	Pato	2	175	2	160	120 ~ 150	Inteiro
3000	Ganso	2	175	2	160	150 ~ 200	Inteiro
1200	Coelho	2	190	2	175	60 ~ 80	Em pedaços
1200	Perna de porco	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pernas
1500	Lebre	2	190	2	175	150 ~ 200	Em pedaços
800	Faisão	2	190	2	175	90 ~ 120	Inteiro
-	Rolo de carne	2	180	2	160	40 ~ 60	em tabuleiro
	PEIXE						
1200	Truta - Pargo	2	190	2 (1e3)*	175	30 ~ 40	3-4 peixes inteiros
1500	Atum - Salmão	2	190	2 (1e3)*	175	25 ~ 35	4-6 postas

NOTAS:

As temperaturas e os tempos de cozedura são puramente indicativos e devem ser adaptados às exigências pessoais. Os tempos de cozedura indicados não incluem o pré-aquecimento. **É aconselhável pré-aquecer o forno durante cerca de 10 minutos antes de iniciar a cozedura.**

(*) Em caso de cozeduras ventiladas em várias calhas, é preferível usar os níveis indicados entre parêntesis.

Cozedura com grill

ALIMENTOS	Quantitade		Cozedura com grill		Duração da cozedura minutos	
	N° de peças	Gramas	Nível	Temp. °C	Lado Sup.	Lado Inf.
Medalhões de boi	4	800	3	max	12-15	12-14
Bifes de boi	4	600	3	max	10-12	6-8
Meio frango	2	1000	3	max	30-35	25-30
Peito de frango	4	400	3	max	12-15	12-14
Costeletas de porco	4	600	3	max	12-16	12-14
Hambúrgueres	6-9	600	3	max	10-15	8-10
Salsichas	8	—	3	max	12-15	10-12
Espetadas	4	—	3	max	10-15	10-12
Peixe, filetes (solha)	4	400	3	max	12-14	10-12
Tostas recheadas	4-6	—	3	max	5-7	—
Pão branco torrado	4-6	—	3	max	2-4	2-3

Cozedura no espeto

ALIMENTOS	Peso (em gr.)	Nível	Temp. °C	Duração da cozedura minutos
Aves	1000	2	200	50/60
Assados	800	2	200	50/60

É aconselhável pré-aquecer o forno durante cerca de 10 minutos antes de iniciar a cozedura.

Limpeza e Manutenção

Limpeza Geral

Antes da limpeza, deixe arrefecer primeiro o forno.

Quando utilizar produtos de limpeza em **spray**, tenha o cuidado de não o direccionar sobre os elementos de aquecimento ou sobre o sensor do termostato.

Nunca use detergentes **abrasivos**, esfregões metálicos, detergentes com **lixívia**, pois estes produtos podem danificar o esmalte e o vidro da porta do forno.

O Interior do Forno

A cavidade esmaltada do forno pode ser limpa mais eficientemente se o mesmo estiver ainda morno. Aconselha-se a sua limpeza após todas as cozeduras, utilizando um pano macio embebido em água morna e sabão.

No entanto, e de tempos a tempos, é necessária uma limpeza mais profunda e eficiente, utilizando para este propósito um produto de limpeza adequado para fornos. Para as manchas mais persistentes, pode utilizar um pouco de vinagre morno.

Ao cozinhar frutos, podem cair ácidos naturais sobre a superfície esmaltada do aparelho, os quais deixam manchas difíceis de limpar. Estas podem provocar a perda de brilho do esmalte, mas não afectam o funcionamento do forno. Por forma a evitar que estas manchas permaneçam no forno nas utilizações posteriores, limpe cuidadosamente o interior do forno após qualquer cozinhado que inclua frutas.

A Porta do Forno

Antes de proceder à limpeza da porta do forno, recomendamos que, primeiramente, a retire do forno.

Siga as seguintes instrucções:

a) Abra a porta completamente;
b) Localize as dobradiças que unem a porta ao forno (Fig. 9)
c) Destrave-as e levante as pequenas alavancas situadas nas dobradiças; (Fig. 9)
d) Segure a porta pelos laterais esquerdo e direito, e empurre-a lentamente na direcção do forno até que se encontre semi-fechada;
e) Com cuidado retire a porta da posição respectiva; (Fig. 9)
f) Coloque-a num local plano.

Limpe o vidro da porta do forno com um pano macio e embebido em água morna e sabão. Após ter finalizado a limpeza, coloque de novo a porta no forno seguindo a ordem inversa da desmontagem.

Substituir a Lâmpada do Forno

Assegure-se que a corrente eléctrica se encontra desligada antes de prosseguir com esta operação.

A lâmpada do forno deverá ter as seguintes características:

a) Resistente a temperaturas de 300ºC
b) Tensão: 230 V - 50 Hz
c) Potência: 15 W/25 W
d) Rosca: E 14

Para substituir a lâmpada, siga as seguintes indicações:

a) Empurre e rode a tampa de vidro no sentido anti-horário;
b) Retire a lâmpada fundida;
c) Substitua-a pela nova;
d) Reponha a tampa de vidro;
e) Ligue a corrente eléctrica;

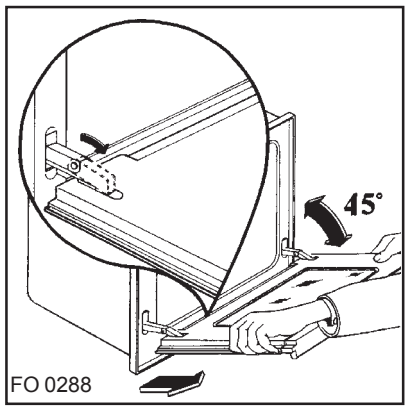


Fig. 9

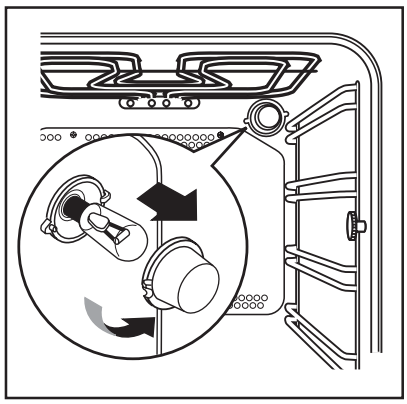


Fig. 10

Modelos em aço inoxidável ou alumínio: É aconselhável limpar a porta do forno apenas com uma esponja húmida e secá-lo bem após cada limpeza com um pano suave.

Evite o uso de palha-de-aço, ácidos ou produtos abrasivos, que poderiam danificar a superfície da porta. Use as mesmas precauções com o painel de comandos.

Grelhador Basculante

Este modelo de forno está equipado com um grelhador basculante que permite uma limpeza fácil da parte superior do forno.

Antes de proceder ao desencaixe, confirme se o forno foi desligado da corrente eléctrica.

De seguida, desenrosque o parafuso que suporta o grelhador (Ver Fig. 11). Quando efectuar esta operação pela primeira vez deve utilizar uma chave de fendas.
Cuidadosamente, deixe descaír o grelhador de forma a permitir um acesso fácil à zona superior do forno.
Limpe essa zona do forno com um detergente adequado (não abrasivo) e seque antes de recolocar o grelhador.
Cuidadosamente levante o grelhador até ao sítio cero e volte a aparafusar na porca fixa no forno.

NOTA: Certifique-se que o parafuso está correctamente ajustado no sítio para evitar que o grelhador descaia durante a utilização.

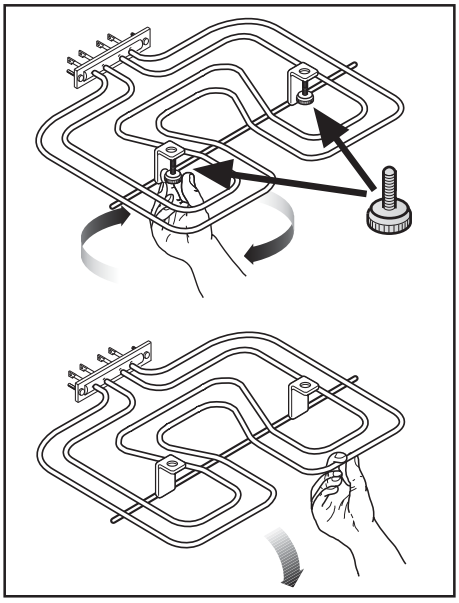


Fig. 11

Suportes telescópicos das prateleiras

Os suportes telescópicos das prateleiras podem ser removidos para facilitar a limpeza. Retire a porca de fixação, depois retire os suportes das pratelerias de ambos os lados do forno (Fig. 12). Para limpar os suportes telescópicos das prateleiras, embeba-os em água quente com sabão e elimine marcas persistentes com uma esponja embebida em água e sabão.
Enxagúe bem e seque com um pano suave.
Quando voltar a colocar o suporte das prateleiras, certifique-se de que as porcas de retenção estão fixas.

Quando limpar os suportes das prateleiras, tenha cuidado para não remover a massa de lubrificação por trás das guias telescópicas. Esta massa destina-se a garantir o bom funcionamento das mesmas.

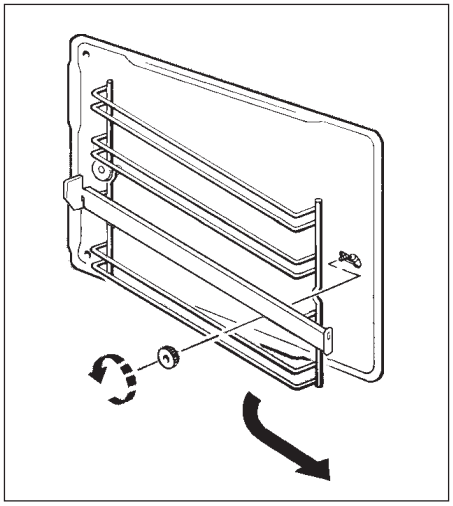


Fig. 12

Filtro de Gorduras

Para cozinhar carne, o filtro de gorduras deverá ser colocado à frente do ventilador do forno, fixando-o nos orifícios do painel posterior. Esta operação evitará a acumulação de gordura no ventilador. Não utilize produtos abrasivos para a limpeza do vedante. O filtro de gordura pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
Quando finalizar a cozedura e o forno estiver morno, retire o filtro empurrando para cima o travão saliente no mesmo.

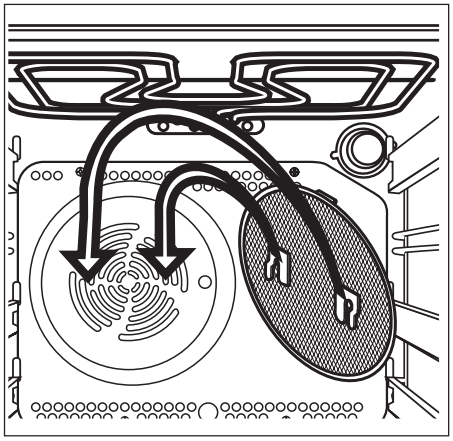


Fig. 13

Se... Algo Não Funcionar

Caso o aparelho não esteja a funcionar devidamente, e antes de recorrer ao Concessionário de Assistência Electrolux, verifique primeiro as situações descritas de seguida:

PROBLEMA	SOLUÇÃO
■ **O forno não funciona**	◆Verifique se o forno não se encontra em Funcionamento Manual e se seleccionou a função pretendida nos selectores das funções e do termostato. ou ◆Verifique se os cabos do aparelho se encontram correctamente ligados, e se o interruptor geral ou do forno estão ligados.
■ **O indicador luminoso do termostato não acende**	◆Rode o selector do termostato para a temperatura desejada. *ou* ◆Rode o selector de funções do forno para uma qualquer função.
■ **A luz do forno não acende**	◆Rode o selector de funções do forno para uma qualquer função. *ou* ◆ Compre uma nova lâmpada, num Centro de Assistência Electrolux, e substitua-a seguindo as instruções constantes neste manual.
■ **Demora muito tempo a cozinhar ou cozinha demasiadamente rápido**	◆Consulte o conteúdo constante neste manual, no capítulo 4, “Utilizando o Forno”.
■ **Há formação de humidade nos alimentos e no interior do forno**	◆Não deixe os alimentos no interior do forno mais que 15-20 minutos após ter terminado a cozedura.

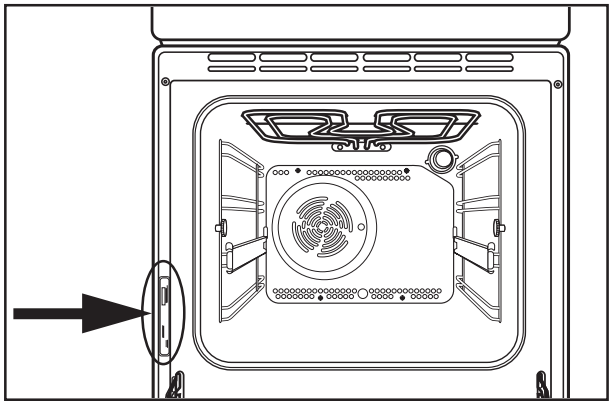
Assistência Técnica e Peças Originais

Se o aparelho continuar a não funcionar após ter verificado o capítulo anterior, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Electrolux e indique o tipo de avaria, o modelo do aparelho (Mod.), o número do produto (Prod. Nº) e o número de fabrico (Ser. Nº). Estas informações encontram-se gravadas na placa de identificação.
Esta placa encontra-se situada na extremidade anterior da cavidade do forno.

As Peças Originais aprovadas pelo fabricante do aparelho e possuidoras deste símbolo, encontram-se apenas disponíveis nos Centros de Assistência ou em lojas de peças autorizadas.

Electrolux
Distriparts

O seu novo aparelho encontra-se ao abrigo da garantia. O certificado de garantia vai junto com o aparelho. Caso não o encontre, deverá solicitá-lo junto do representante/agente, indicando-lhe a data de compra, o modelo e o número de identificação que se encontram na chapa de identificação do aparelho.



Guarde o certificado de garantia para que possa apresentá-lo aos Serviços de Assistência sempre que seja necessário. Guarde o certificado de Garantia junto do comprovante de compra ou com o recibo.

Sem este procedimento terá de suportar os encargos referentes aos Serviços Técnicos, de que necessitar, para uma possível reparação.

Características Técnicas

Potência das resistências (à 230 V)	
Resistência superior e inferior	1800 W
Resistência do grelhador	1650 W
Resistências do grelhador duplo	2450 W
Aquecimento Ventilado	2000 W
Lâmpada de iluminação do forno	25 W
Ventilador por convecção	25 W
Ventilador de arrefecimento	25 W
Motor do churrasco	4 W
Potência Total Máxim (230 V - 50 Hz)	2500 W
Tensão de Alimentação (50 Hz)	230 V

Dimensões do nicho	Altura	em coluna:	580 mm
		até à bancada	593 mm
	Largura		560 mm
	Profundidade		550 mm
Dimensões do interior do Forno	Altura		335 mm
	Largura		395 mm
	Profundidade		400 mm
	Volume útil		53,0 l

Esta máquina com o símbolo CE cumpre com as seguintes Directivas da CEE:

- **73/23 - 90/683** (Directiva sobre baixas voltagens
- **89/336** (Directiva sobre a Compatibilidade Electromagnética)
- **93/68** (Directivas Gerais)

E alterações seguintes.

Instalação

Todos os trabalhos durante a instalação do aparelho deverão apenas ser efectuados por pessoal qualificado, em conformidade com as normas em vigor.

Encastre nos móveis

É importante que tanto as dimensões e os materiais ao redor do armário onde se colocará o aparelho, estejam correctas e suportem temperaturas altas.
Uma instalação correcta deverá assegurar o não contacto com outros electrodomésticos ou outros aparelhos isolados.
Todos os elementos do aparelho asseguram a protecção, desde que bem colocados e sem poderem ser retirados sem a ajuda de ferramentas.
Recomendamos que não instale o forno junto de electrodomésticos, como frigoríficos ou congeladores, por forma a não afectar a performance destes aparelhos.

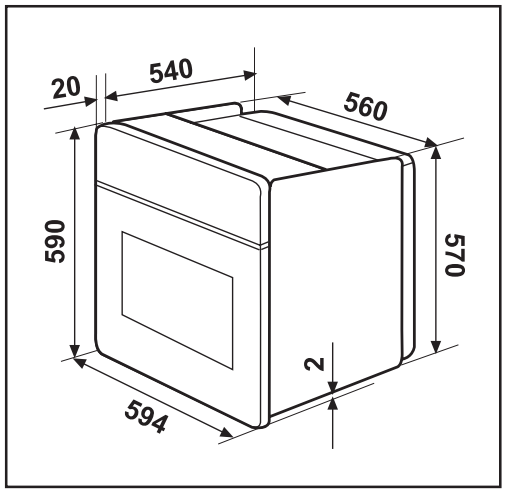


Fig. 14

Instalação do forno

O local onde vái encastrar deve ter as dimensões indicadas na Fig. 15 e 16.
No caso em que o móvel no qual se vai instalar o forno/ placa de encastrar esteja fechado na parte do dorso, dever-se-à realizar uns cortes na parte superior o inferior dessa zona, que servirá para passar os cabos para a ligação à rede eléctrica do próprio aparelho, para a passagem dos tubo do gás, etc., e também para a areação do móvel (Fig. 16).

O forno deve ser instalado nas condições acima descritas tanto no que diz respeito ás medidas para a ventilação e deverá ser usado um móvel no qual a cola usada para a colagem das placas resista a temperaturas de 100°C.

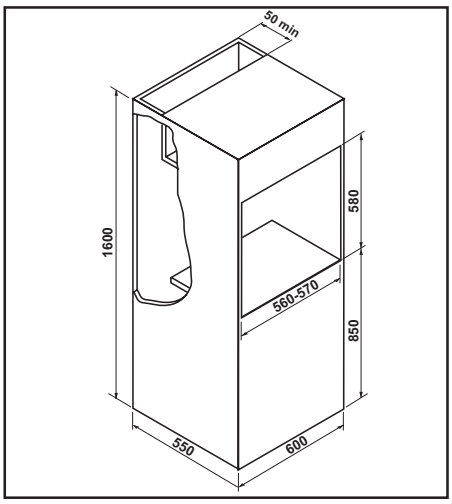


Fig. 15
(Encastre em coluna)

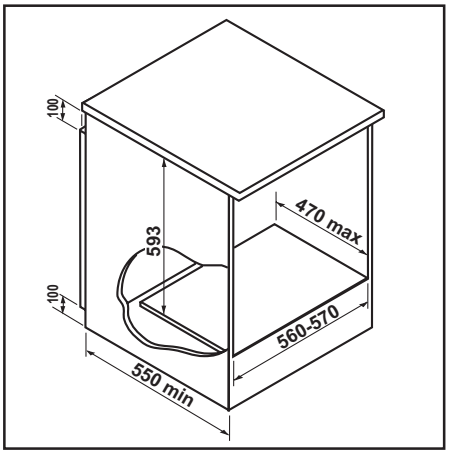


Fig. 16
(Encastre sob bancada)

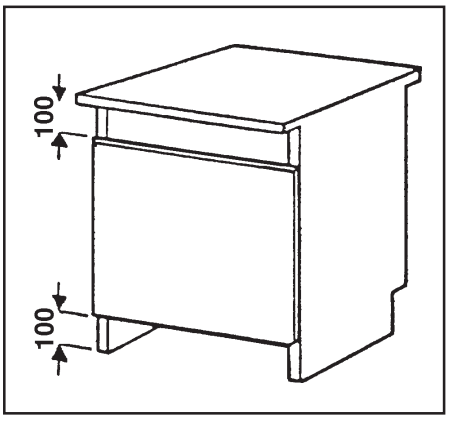


Fig. 17

Fixação ao móvel

Antes de encastrar o forno, há que efectuar a ligação da placa (consultar o parágrafo apropriado). Coloque o aparelho no local de montagem no móvel. Abra a porta do forno e fixe o corpo do forno ao móvel com quatro parafusos para madeira que se adaptam aos furos realizados para tal nos lados (Fig. 18).

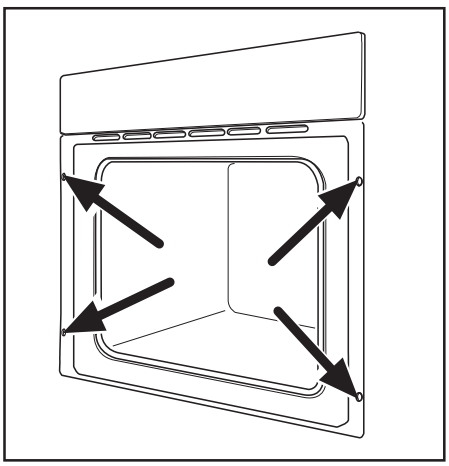


Fig. 18

Ligação elétrica

A ligação deverá ser realizada respeitando as normas em vigor.
Antes de efectuar a ligação deve certificar-se de que:

- os fusíveis e a instalação eléctrica doméstica podem suportar a carga do aparelho (consultar a ficha indicativa);
- a instalação eléctrica está equipada com uma tomada de terra eficaz, obedecendo às normas e às disposições legais em vigor;
- a tomada e o disjuntor omnipolar utilizados para a ligação são de fácil acesso para a aparelhagem instalada.

Ao cabo deve-se juntar uma ficha própria, para a carga indicada na placa de matrícula do aparelho. Esta ficha deve ser ligada a uma adequada tomada de terra.

Na ligação directa à rede eléctrica, é necessário interpôr entre o aparelho e a rede, um disjuntor, com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, dimensionado à carga e conforme as normas em vigor.

Em todo o caso, o cabo de alimentação deve ficar posicionado por forma a que nenhum ponto do mesmo alcance uma temperatura superior a 50°C acima a temperatura ambiente. Após a ligação, verificar os componentes de aquecimento, colocando-os em funcionamento durante 3 minutos.

O cabo de terra amarelo/verde não deve ser interrompido pelo interruptor.

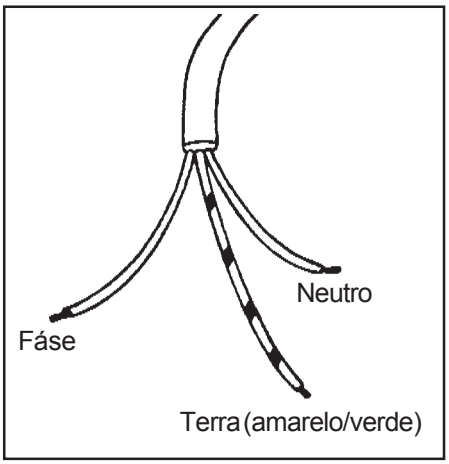


Fig. 19

Caixa de ligação

Este forno está provido de uma caixa de ligação acessível com uma tensão de alimentação monofásica de 230V. Depois de ligar o cabo caixa de ligação, fixe-o utilizando o fixa-cabos.

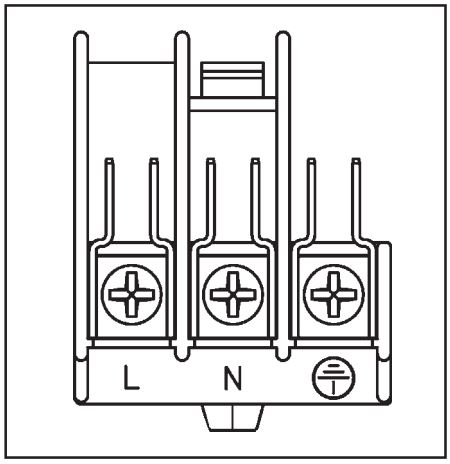


Fig. 20

Substituição do cabo de alimentação

Em caso de ser necessária a substituição do cabo de alimentação, dever-se-á utilizar cabo dos tipos:
H07 RN-F; H05 RN-F; H05 RR-F; H05 VV-F; H05 V2V2-F; H05 BB-F,
adaptados à carga e à temperatura do local de funcionamento, sendo igualmente necessário que o fio de terra amarelo/verde seja 2-3 cm mais largo que os fios de fase e neutro.

Atenção! Durante a instalação deve certificar-se que o cabo de alimentação não entre em contacto com as superfícies metálicas superior e inferior do forno e/ou da placa de encastrar.

O Fabricante declina qualquer responsabilidade caso as normas de prevenção de acidentes não tenham sido respeitadas.

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	ZANUSSI
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	ZOB 891
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53,0
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Π μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente, Lavt forbrug, Niedriger Verbrauch, Πιο αποδοτικό, More efficient, Économe — Bassi consumi, Efficiënt, Mais eficiente, Låg förbrukning, Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente, Højt forbrug, Hoher Verbrauch, Λιότερο αποδοτικό, Less efficient, Peu économe — Alti consumi, Inefficiënt, Menos eficiente, Hög förbrukning, Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ < 35 l
Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ < 65 l
Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/
Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Grafiche MDM - Forlì